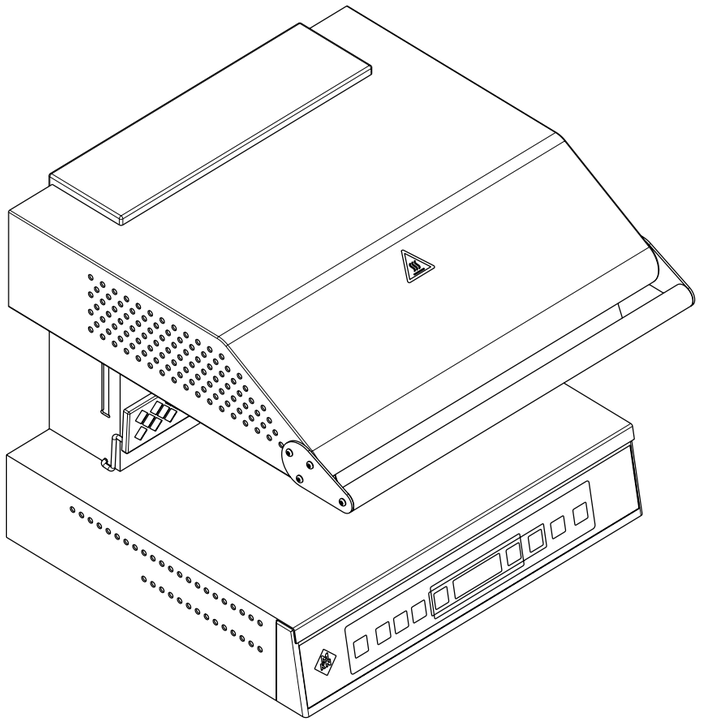
Master of Performance

Bedienungsanleitung

Salamander



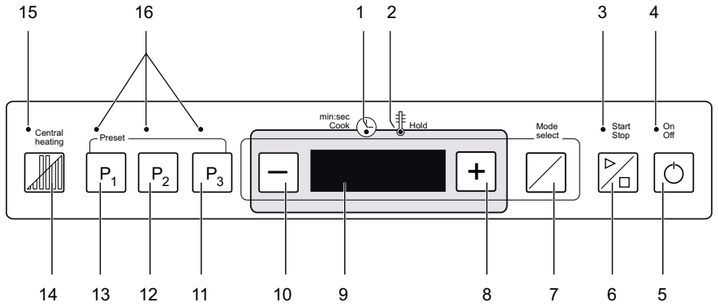
Gerät	Modell	Energieart
Salamander	Vario Intelligence	Elektro

Zur Ansicht der Bedien- und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.

Originalbedienungsanleitung / 25.09.2012 / TANNER AG/TD

10012471-0ABDE-A / de-DE

Bedien- und Anzeigeelemente



1	Kontrollleuchte „Cook“	9	Anzeige
2	Kontrollleuchte „Hold“	10	Taste „–“
3	Kontrollleuchte „Start Stop“	11	Taste „P3“
4	Kontrollleuchte „On Off“	12	Taste „P2“
5	Taste „On Off“	13	Taste „P1“
6	Taste „Start Stop“	14	Taste „Central heating“
7	Taste „Mode select“	15	Kontrollleuchte „Central heating“
8	Taste „+“	16	Kontrollleuchte „Preset“

Salamander

Bedienungsanleitung

1 Einleitung 5
1.1 Zu dieser Anleitung 5
1.1.1 Darstellung der Warnhinweise 5
1.1.2 Zeichenerklärung 6
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung 7
1.3 Garantie, Gewährleistung und Haftung 7
2 Sicherheitshinweise 8
3 Gerätebeschreibung 10
3.1 Geräteübersicht 10
3.2 Ausstattung 10
3.3 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente 11
3.4 Anwendungen 11
4 Gerät in Betrieb nehmen 12
5 Gerät bedienen 13
5.1 Gerät einschalten/ausschalten 13
5.1.1 Einschalten 13
5.1.2 Ausschalten 13
5.2 Grundlegende Funktionen 13
5.2.1 Höhenverstellung 13
5.2.2 Heizbetrieb 14
5.2.3 Tellererkennung 14
5.3 Manuelles Garen 14
5.3.1 Funktion Garen 14
5.3.2 Funktion Warmhalten 15
5.4 Programmiertes Garen und Warmhalten 15
5.5 Überbacken und Karamellisieren 16
5.6 Betriebsende und Pausen 16
6 Gerät reinigen und pflegen 17
6.1 Korrosion vermeiden 17
6.2 Gehäuse reinigen 18
7 Störungen beheben 19
7.1 Fehlerursachen und Abhilfe 19
7.2 Typenschild 20

8 Umweltgerecht entsorgen 21
9 Herstellererklärung 22

1 Einleitung

1.1 Zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Geräts und enthält Informationen, die das Bedienpersonal für den sicheren Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts und zur Abhilfe bei auftretenden Störungen benötigt.

- Das Bedienpersonal muss vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“, gelesen haben.
- Diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Geräts aufbewahren.
- Sicherstellen, dass diese Bedienungsanleitung dem Personal ständig am Einsatzort des Geräts zugänglich ist.
- Diese Bedienungsanleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Geräts weitergeben.
- Jede vom Hersteller erhaltene Ergänzung einfügen.
- Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, ergänzen.

Zielgruppe Zielgruppe dieser Bedienungsanleitung ist Bedienpersonal, das mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Geräts vertraut ist.

1.1.1 Darstellung der Warnhinweise

Warnhinweise sind mit einem Piktogramm und einem Signalwort gekennzeichnet.

Es werden Art und Quelle sowie die Folgen der Gefahr benannt und Hinweise zur Gefahrenabwendung gegeben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Signalwörter ist im Abschnitt „Zeichenerklärung“ erläutert (siehe Kapitel „Zeichenerklärung“, Seite 6).

1.1.2 Zeichenerklärung

GEFAHR

(Art und Quelle der Gefahr)

Unmittelbar drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

WARNUNG

(Art und Quelle der Gefahr)

Möglicherweise drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

VORSICHT

(Art und Quelle der Gefahr)

Gefährliche Situation

→ Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

VORSICHT

(Art und Quelle der Gefahr)

Sachschaden

→ Nichtbeachtung kann zu Sachschäden führen.

Gibt nützliche Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Geräts.

Symbol/Auszeichnung	Bedeutung	Erläuterung
–	Aufzählung	Auflistung von Informationen.
→	Handlungsanweisung, einschrittig	Genau eine Handlungsanweisung muss ausgeführt werden.
1. 2.	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Mehrere Handlungsanweisungen müssen in angegebener Reihenfolge ausgeführt werden.
•	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Mehrere Handlungsanweisungen können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.
↳	Resultat einer Handlungsanweisung	Ergebnis einer ausgeführten Handlungssequenz.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

MKN-Geräte sind ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln durch Überbacken oder zum kurzzeitigen Warmhalten von Speisen benutzt werden.

Untersagt ist die Benutzung des Geräts unter anderem für folgende Zwecke:

– Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
– Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
– Erhitzen brennbarer Flüssigkeiten
– Beheizen von Räumen

Dieses Gerät ist nicht für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt. Es darf dort nicht verwendet werden.

1.3 Garantie, Gewährleistung und Haftung

Das Gerät darf weder umgebaut noch technisch verändert werden.

Bei technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gewährleistet.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

– Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
– Unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder unsachgemäße Wartung des Geräts
– Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind

2 Sicherheitshinweise

MKN-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Restgefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Beim Betrieb des Geräts muss das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

Betrieb

- Folgender Personenkreis muss bei der Bedienung durch eine Person beaufsichtigt werden, die für die Sicherheit verantwortlich ist:
  - Personen, die physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind oder denen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät bestimmungsgemäß und sicher zu bedienen
  - Kinder

Heiße Oberflächen

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Heizelemente, Heizflächen oder Zubehör nicht berühren.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Höhenverstellung nur mit Griff bedienen.
- Heißes Geschirr nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.
- Heiße Behälter und Backbleche nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.

Heiße Flüssigkeiten

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Defektes Gerät

Verletzungsgefahr durch defektes Gerät

- Defektes Gerät vom Stromnetz trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

Brandgefahr

Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Gerät nach Betriebsende reinigen.

Brandgefahr durch Überhitzung

- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.

Brandbekämpfung

- Im Brandfall Gerät vom Stromnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände z. B. mit ABC-Löscher, CO_2-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Unsachgemäße Reinigung

Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Bei Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

Sturzgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nach Benutzung reinigen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Gehäuse nicht in Wasser tauchen.

Hygiene

Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.
- Reinigungshinweise beachten.

Unsachgemäßer Gebrauch

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Gerät nicht im Freien betreiben.
- Nur Originalzubehör verwenden.
- Bedienpersonal regelmäßig schulen.
- Keine Warmhalteplatten und Konservendosen erhitzen.
- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.
- Gerät nicht ohne Auffangwanne und Rost betreiben.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Geräteübersicht

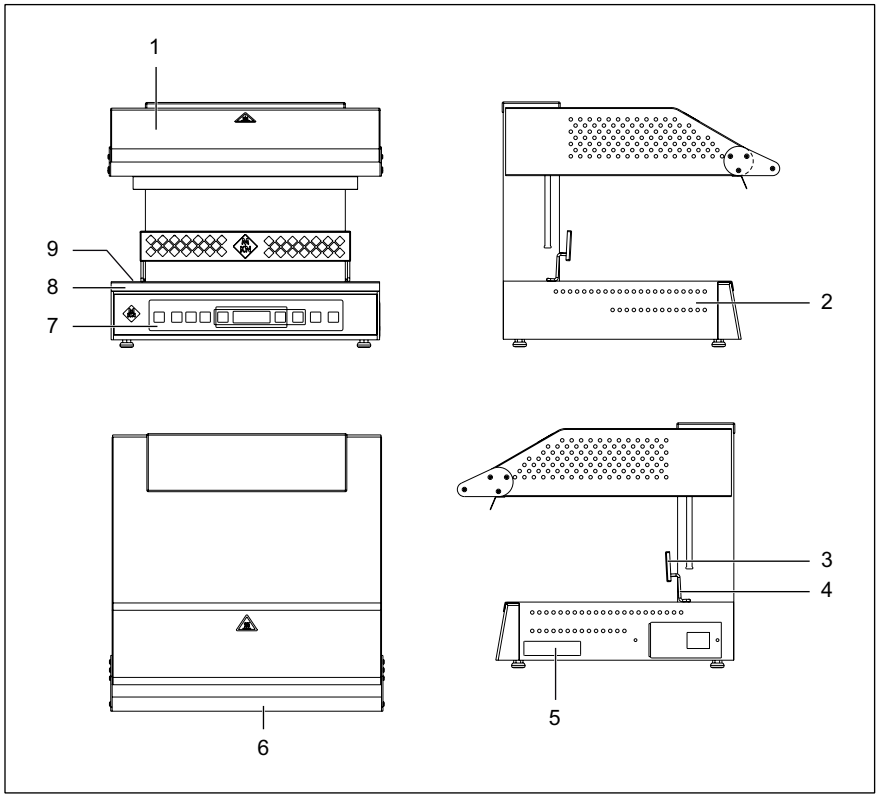


Bild 1: Salamander „Vario Intelligence“

1	Beheizungseinheit	6	Griff
2	Geräteabdeckung	7	Bedienblende
3	Kontaktblende	8	Auffangwanne
4	Kontaktbügel	9	Rost
5	Typenschild		

3.2 Ausstattung

Elektrische Ausrüstung

– Elektronische Steuerung

Zubehör und Sonderausstattung

– Rost
– Wandkonsole
– Auffangwanne

3.3 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente

Bedien-/Anzeigeelement	Symbol	Funktion
Taste „On Off“		Einschalten/Ausschalten Gerät nach dem Ausschalten im Bereitschaftsbetrieb
Taste „Start Stop“		Starten/Stoppen
Taste „Mode select“		Während des manuellen Garens: Auswahl der Funktion Garen und Funktion Warmhalten Während des Programmierens: Umschalten zwischen den Einstellungen des Garbetriebs und Warmhaltebetriebs
Anzeige		Anzeige ausgewählter Programme, Zeit und Warmhaltestufen
Taste „+“		Erhöhen der Gardauer und/oder Wärmeleistung im Warmhaltebetrieb
Taste „–“		Senken der Gardauer und/oder Wärmeleistung im Warmhaltebetrieb
Taste „P3“		Auswahl des Programms, Programm kann hinterlegt werden
Taste „P2“		Siehe Taste „P3“
Taste „P1“		Siehe Taste „P3“
Taste „Central heating“		Auswahl Heizbetrieb mit mittlerem Heizelement oder mit allen Heizelementen
Kontrollleuchte „Central heating“		Leuchtet, wenn mittleres Heizelement ausgewählt
Kontrollleuchten „Preset“		Leuchtet, wenn Programm ausgewählt
Kontrollleuchte „Cook“		Leuchtet, wenn Funktion Garen ausgewählt
Kontrollleuchte „Hold“		Leuchtet, wenn Funktion Warmhalten ausgewählt
Kontrollleuchte „Start Stop“		Leuchtet, wenn Funktion Garen, Funktion Warmhalten oder Programm gestartet
Kontrollleuchte „On Off“		Leuchtet, wenn Gerät eingeschaltet

3.4 Anwendungen

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für das Gerät.

Bei zu langer Anwendung trocknen die Speisen aus.

Anwendung	Hinweis
Gratinieren, Überbacken, Glasieren oder Karamellisieren	–
Speisen aufwärmen	–
Speisen heißhalten	Geschirr vorwärmen.
Tiefkühlprodukte antauen	–

4 Gerät in Betrieb nehmen

Vor der ersten Inbetriebnahme:

1. Produktionsrückstände und Verpackungsreste entfernen.
2. Gerät reinigen (siehe Kapitel „Gerät reinigen und pflegen“, Seite 17).

5 Gerät bedienen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

VORSICHT

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

→ Gerät nicht ohne Auffangwanne und Rost betreiben.

Zur Ansicht der Bedien- und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.

5.1 Gerät einschalten/ausschalten

5.1.1 Einschalten

→ Taste „On Off“ ca. 3 Sekunden berühren.
- ↳ Gerät ist eingeschaltet.
- ↳ Gerät ist im Bereitschaftsbetrieb.
- ↳ Kontrollleuchte „On Off“ leuchtet.
- ↳ Anzeige zeigt letzte eingestellte Gardauer.

5.1.2 Ausschalten

→ Taste „On Off“ ca. 3 Sekunden berühren.
- ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

5.2 Grundlegende Funktionen

5.2.1 Höhenverstellung

Durch Höhenverstellung der Beheizungseinheit lässt sich das Garergebnis weiter optimieren.

1. Griff betätigen.
2. Beheizungseinheit auf die gewünschte Höhe einstellen.

5.2.2 Heizbetrieb

Der Heizbetrieb kann während des Garens jederzeit zwischen Heizen mit allen Heizelementen oder Heizen mit dem mittleren Heizelement umgeschaltet werden. Diese Einstellung kann beim programmierten Warmhalten gespeichert werden.

→ Taste „Central heating“ berühren.

5.2.3 Tellererkennung

Nach dem Einschalten des Geräts ist die Tellererkennung aktiv.

1. Teller gegen Kontaktblende schieben.
   ↳ Funktion Garen, Funktion Warmhalten oder gespeichertes Programm werden gestartet.
2. Teller herausziehen.
   ↳ Funktion Garen, Funktion Warmhalten oder gespeichertes Programm werden beendet.

5.3 Manuelles Garen

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

Nach dem Einschalten des Geräts ist die Funktion Garen ausgewählt. Die Anzeige zeigt die letzte eingestellte Gardauer an und die Kontrollleuchte „Cook“ leuchtet.

5.3.1 Funktion Garen

1. Taste „+“ oder Taste „–“ berühren.
   ↳ Anzeige zeigt eingestellte Gardauer.
2. Taste „Start Stop“ berühren oder Teller gegen Kontaktblende schieben.
   ↳ Funktion Garen wird gestartet.
   ↳ Eingestellte Gardauer läuft ab.
   ↳ Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal.

5.3.2 Funktion Warmhalten

1. Taste „Mode select“ berühren.
   ↳ Funktion Warmhalten ist ausgewählt.
   ↳ Anzeige zeigt Warmhaltestufen.
   ↳ Kontrollleuchte „Hold“ leuchtet.
2. Taste „+“ oder Taste „–“ berühren.
   ↳ Anzeige zeigt ausgewählte Warmhaltestufe.
3. Taste „Start Stop“ berühren oder Teller gegen Kontaktblende schieben.
   ↳ Funktion Warmhalten wird gestartet.
   ↳ Anzeige zeigt umlaufendes Signal.
4. Taste „Start Stop“ berühren oder Teller herausziehen.
   ↳ Funktion Warmhalten wird beendet.

5.4 Programmiertes Garen und Warmhalten

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

Die Programme können so gespeichert werden, dass nach Ablauf der eingestellten Gardauer eine ausgewählte Warmhaltestufe aktiviert wird.

1. Taste „P1“, Taste „P2“ oder Taste „P3“ für ca. 3 Sekunden berühren.
   ↳ Anzeige blinkt.
   ↳ Funktion Garen wird aktiviert.
   ↳ Kontrollleuchte „Cook“ blinkt.
2. Taste „+“ oder Taste „–“ berühren.
   ↳ Anzeige zeigt eingestellte Gardauer.
3. Taste „Mode select“ berühren.
   ↳ Funktion Warmhalten wird aktiviert.
   ↳ Anzeige zeigt Warmhaltestufen.
   ↳ Kontrollleuchte „Hold“ blinkt.
4. Taste „+“ oder Taste „–“ berühren.
   ↳ Anzeige zeigt ausgewählte Warmhaltestufe.
5. Taste des entsprechenden Programms berühren.
   ↳ Programm wird gespeichert.

5.5 Überbacken und Karamellisieren

Voraussetzungen

Gerät eingeschaltet

Gargut auf Rost oder Teller vorbereitet

1. Funktion Garen, Funktion Warmhalten (siehe Kapitel „Funktion Warmhalten“, Seite 15) oder gespeichertes Programm über Taste „P1“, Taste „P2“ oder Taste „P3“ auswählen.
2. Taste „Start Stop“ berühren oder Teller gegen Kontaktblende schieben.
   ↳ Funktion Garen, Funktion Warmhalten oder gespeichertes Programm werden gestartet.
3. Taste „Start Stop“ berühren oder Teller herausziehen.
   ↳ Funktion Garen, Funktion Warmhalten oder gespeichertes Programm werden beendet.

Wenn das Gargut an der Oberfläche zu stark bräunt, Heizleistung reduzieren oder Höhenverstellung ändern (siehe Kapitel „Höhenverstellung“, Seite 13).

5.6 Betriebsende und Pausen

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

→ Taste „On Off“ ca. 3 Sekunden berühren.
   ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

6 Gerät reinigen und pflegen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

VORSICHT

Sachschaden durch schockartiges Abkühlen

→ Gerät nicht schockartig abkühlen.

VORSICHT

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

→ Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

→ Gerät nach Gebrauch reinigen.

6.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Geräts sauber und luftzugänglich halten.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig entfernen.
- Salzanreicherungen regelmäßig entfernen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahloberfläche durch anderen Metallteile (Stahlspachtel, Stahl-Drahtbürste) vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl (Stahlwolle, Stahlspachtel) vermeiden.
- Frische Roststellen, die z. B. durch Kontakt mit Eisen entstanden sind, mit mild wirkendem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
  Roststellen immer vollständig entfernen. Die behandelten Stellen müssen für mindestens 24 Stunden freien Luftzutritt haben und dürfen nicht mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln in Kontakt kommen. In dieser Zeit kann sich die korrosionsverhindernde Passivschicht selbstständig wieder aufbauen.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit frischem Wasser reinigen.

6.2 Gehäuse reinigen

Voraussetzungen Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

VORSICHT

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

→ Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.

→ Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.

→ Gehäuse mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

7 Störungen beheben

7.1 Fehlerursachen und Abhilfe

Zur Ansicht der Bedien- und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bedienelement reagiert nicht	Bedienelement defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundendienst kontaktieren.
Gerät heizt nicht auf	Gerät ausgeschaltet	• Gerät einschalten.
	Stromzufuhr unterbrochen	• Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Gerät defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundendienst kontaktieren.
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundendienst kontaktieren.
Anzeige zeigt „A01“	Sensor auf Hauptplatine defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundendienst kontaktieren.
Anzeige zeigt „A02“	Zulässige Temperatur im unteren Gehäuse überschritten	• Gerät vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen. • Erneut einschalten.
Anzeige zeigt „A03“	Sensor auf Leistungsplatine defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundendienst kontaktieren.
Anzeige zeigt „A04“	Zulässige Temperatur im unteren Gehäuse überschritten	• Gerät vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen. • Erneut einschalten.

7.2 Typenschild

Bei jeder Meldung an die Servicestelle die Serialnummer und den Gerätetyp des Geräts angeben (siehe Bild „Typenschild“).

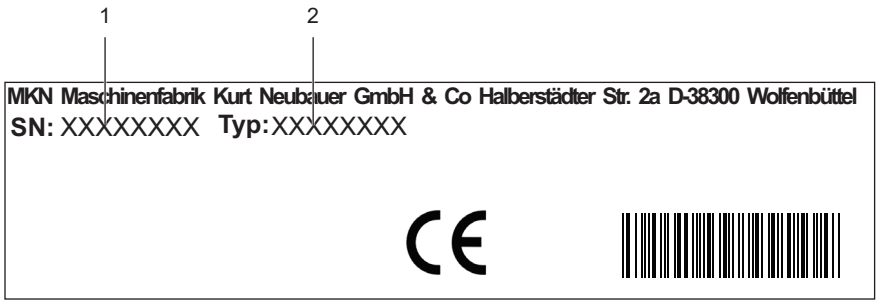


Bild 2: Typenschild

1 Serialnummer

2 Gerätetyp

Daten in die Tabelle eintragen:

Serialnummer	Gerätetyp

8 Umweltgerecht entsorgen

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Das Gerät nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung schädigen diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt. Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte. Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (z. B. Abfallwirtschaft).

9 Herstellererklärung

CE

EG-Konformitätserklärung
Salamander

Die
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp: Elektro-Salamander Vario Intelligence
Geräte-Nummer: 10012471

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 2006/95/EG vom 16. Januar 2007 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen,
- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 20. Januar 2005 über die elektromagnetische Verträglichkeit,
- in der Richtlinie 2002/95/EG (RoHS) vom 01. Juli 2006 über Verwendung von Gefahrstoffen in Geräten und Bauteilen

festgelegt sind.

herangezogene Prüfungsgrundlagen:
- EN 60335-2-48:2003 + Corrigendum:2007 + A1:2008

Anbringung der CE-Kennzeichnung: 12

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Wolfenbüttel, 13.09.2012

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

Diese EG-Konformitätserklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

1/1

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße 2
D-38300 Wolfenbüttel
Telefon 0 53 31 / 89 - 0
Telefax 0 53 31 / 89 - 280